●次号ゟハ **立花家**氏の脚本 **美**妙子及び其他の韻文數種 **懸賞**文藝**盆燈籠**

小説奥風**化粧法**其他適切な批評有益な通信問答などを出まず

いらつめ第六十五號目次（明治廿三年八月五日）

●雜　纂……縫取編學び（第四）……神宮みね子
○牛乳營業取締を望む
○重さの比較‖飯の炊き方‖麪類の製法‖食物の美方‖文壇十傑‖料理人の機轉、英將の大度‖生魚を保存する法
○西洋菓子製造法（一）……うめ子

●寄　書……日本文華の寂深謬士に質す……もゝんがア

●通信紹介……大内香‖ダイアモンド入胸飾‖近世禮式書‖文學家の寫眞‖和文英語女教師

●通信問答……淨瑠璃本‖幻燈書畫書具‖萬葉集注解‖孤芳女史不染蘆主人無黄道士の本名‖田邊龍子の横笛‖コレラと梅酸‖コレラ病注意‖婚禮後‖紅檜記の文体‖俳諧さびしおり‖獨逸語學校‖けやけやしく‖森鷗外氏の年令‖湖處子‖いミじうをかし‖人參飲んで首縊る‖笹川はる子嬢‖反魂香の故事‖午眠れ利害‖朝臣の讀方‖米糠で顔と洗ふ‖衣服の事‖文學的女學校‖道德と宗教

社告及び社則　いらつめ一部並製金二錢五厘郵税共金三錢、十二部金二拾九錢郵税共金三拾五錢、二十四部金五拾七錢郵税共金六拾九錢、三十六部金八拾四錢郵税共金壹圓○二錢、四十八部金壹圓郵税共金壹圓二拾四錢○別製一部金三錢五厘郵税共金四錢、二十部金六拾五錢郵税共金七拾五錢、五十部金壹圓六拾五錢郵税共金壹圓九拾錢○並別両製共前金領収の上で無くてハ差上げぬ事○府内に限り無郵税○毎月二回（五日及二十日）發兌○金子御差し送りの手續きハ郵便小爲替なれば拂渡郵便局をある處に神田郵便局と記し受取人欄内に（神田平永町九番地成美社）と御記入の事○郵券代用は郵便爲替の無い處に限り五厘切手で一割増しなれば妨げ無い事○見本は五厘切手で並製五錢別製七錢領収の上差し上ます○廣告料一行金八錢、割引無し

本号には **神宮**峰子嬢の**縫取術**●**牛乳**營業取締を望む

重さの比較 **飯**の炊き方 **麪類**製法 **食物**の美方●文壇十傑 **料理**人の機轉

生魚保存法 **日本**文華に質す **西洋菓子**製法●通信紹介●淨瑠璃本

萬葉集注解●コレラと梅酸●田邊龍子の横笛●各**文學者**雜事 **反魂香**

雜纂

縫取獨學び(第四)

神宮峯子

是までの縫取は皆角篦で筋を付け縫ひましたがこれからは「かた紙」をあて丸刷毛で面白粉をすり込みかたをつけ、白い布地へは面白粉に「かしはずみ」を加へすりこむがよろしいです。　そして縫取は縫ひ上ッてもかたの見える者ですから黒、紫、ねず茶など色ものは面白粉のみにて唐天鵞絨の切れでふきとれば落ちます。　白いものへかしはずみと加へかたとつけたのも物により滷水に浸し能くふり陰干よし火延しで皺をのすのです。　縮緬白絹白羽二重は面白粉ばかりで能くかたがわかります。

牡丹

『牡丹』此牡丹の縫方は先づ中の花瓣より順序を見て外の花瓣まで縫ひ木と葉に移り、花の心は黄色の糸で裏から糸を出し結んでは裏へ出し圖の如く心を縫ひつぶすのです。そして木は黒糸葉は青糸花は赤白の中で縫ふのです。

都鳥

『都鳥』此の都鳥は水淺黄の色糸で水を縫ひ尾羽根を黒の糸嘴を茶色の糸あとは皆白い糸で縫ふのです。　又目は黒の糸を懸けより出し一つ結んで陰へ糸を拔き裏で止めるのです。

蔦

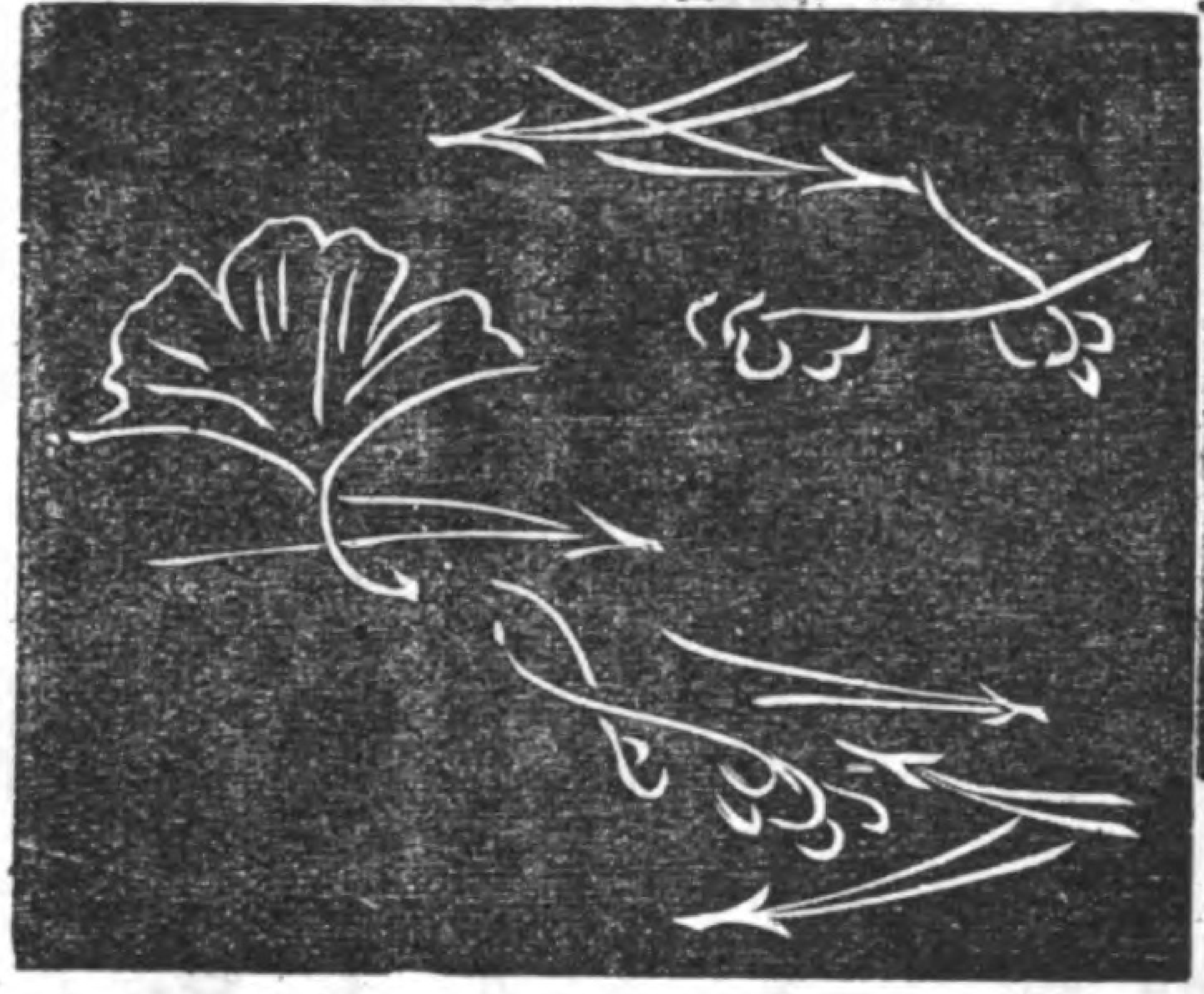
『蔦』是は蔦と木と黒の糸蔓と葉を青の色で縫ふのです。

Digitized by Google　Original from CORNELL UNIVERSITY

雨龍

『雨龍』是ハ縫物の色に移りのよい色糸を見立て〻縫へバ宜しいです。

蕨銀杏に松葉



『蕨に銀杏に翻れ松葉』此翻れ松葉に銀杏蕨などは前とは違ひかた紙をあてるには及びません。 角箆で筋をつけても縫へます。 尤も松葉は青茶銀杏も虫食ひ銀杏でそうら金茶が宜しいです。 そして蕨は萌黄色が極く宜しいです。

牛乳營業取締を望む

いまはしいコレラ病と暑さと共に増加して、我政府で其隙防ぎに盡力されるにも係はらず、ます〳〵勢力を張らうとして居る樣子で、すでに府下にもちらはら見える樣になりました。 此上は名々自分で自分の身体を大切にして、飲食物に注意し併せて養生も爲なければなりません。 滋養物の中でも善く人の注意を引起すのは牛乳です。 從つて牛乳の販賣も増加したかと思はれます。 で、もし其牛乳の善くなかつた塲合には此多勢の飲者は皆な一時に大切な身体を損ぜることでしやう。 それを思へば牛乳の試驗は必要なこと、充分吟味して飲まれた方が宜しいです。 しかしもし試驗することを怠つて飛んだ害を受けるとも何とも云へません。 勿論毎朝配達して來るのを飲むばかりなら一々試驗も怠りますまい。 が、料理屋で珈琲の中に入れて飲むこともありましやう。 或は學生などにも學校へ行きがけに一寸立ち寄つて飲むなど種々の場合が有る事故飲者の方で注意するのは當然のことながら、販賣所で注意される樣になれば尚更便利です。 現今の牛乳販賣所では果して此点に注意して居ることでし

やうか？－われ〳〵の想像でも――いや實際飲者の爲めなるやうに務めて居ません。　成程「御爲筋と計り特別廉價にて差上げます」といふ引札も幾らもある。　いかさま直段の安いのも此不景氣には爲めにもならう。　しかし不景氣な世につれて商賣が繁昌せぬのを取りかへす爲に混せものをして安價に販賣する樣な事が有つてはわれ〳〵も一滴を費さなければありません。

　われ〳〵は今日までに經驗して知り得た箇條は左の通りでもありませんが牛乳販賣所の中にも隨分有る樣に思はれます。

　勿論これが一般に行はれて居ると云ふのではありません。

第一、水を混せる事。

第二、米の白水を混せる事。

第三、葛の粉と水に融かして其溶液を混せる事。

右の中で第二などは最も甚だしい混合物です。　しかしてこれを混せるのは一番多い。　それは何故と云へば第一の混せ物では牛乳が薄くなつて發覺し易く。　また第三の混せ物は第二のから見ると遙かに高價になるからです。

　何にしても氣候不順で較もすれば病氣になり易い今日、養生の必要を感じて飲む其牛乳が右の樣な譯では、惡病はます

〳〵流行する樣になるも計られぬ次第です。　溝れ掃除も必要です。　便所を清潔にするのもまた肝心です。　しかし我々の考へとは反つて飲食物の方が重いと云ふ方です。　飲食物の方にも二三の。　禁止はありますわれ〳〵が云ふのも少し注意を深くされたいことで、云ひ換へれば牛乳などの營業取締をされたいのです。

　彼の魯西亞國は歐州各國の中で最低位の土地です。　それでも牛乳の取締は隨分嚴重です。　試に其方法を左に記して見ましやう。

　魯西亞で現今實行して居る牛乳營業取締の仕方は所々な交番のやうなものを置くのでそれに牛乳を試驗する種々な機械が備つて居ます。　それで其處を通り掛つた牛乳配達を呼び留めて試驗するのです。　これは毎日さうするのではありませんが何時呼び留められるか知れぬので自然不良な乳も配らない樣になるのです。　また交番所ではかり呼び留めず途中で不意に呼び留めて交番に連れて行つて試驗することもあるとの事です。

　右の樣な取締をすれば不良な乳を配ることも滅多になく、飲者の方でも安心して飲まれる譯。　實に今日の急務は牛乳營

業取締と置くのを包含して居ます。
前にも一寸云つた通り日本の牛乳販賣所でも價を廉にするのを貴ぶ弊害があつていけません。　よしや價は廉であつたにしろ牛乳が不良であつては何にもなりません。　少し位は直段が張つても品の良いのが何よりです。　それを務めて廉價にする爲めに混せ物をするなどゝは言語に斷へた話です。　事々しく廣告文に廉價〳〵と書き立てるのを見ればわれ〳〵はいつも其廣告文を引裂いて遣りたくあります。

重さの比較

西洋菓子と製へるに是非必要な品々の重さと比較すれば左の通です。

バター――柔かなれば一「ポンド」で一「クヲート」。
玉子――十個で一「ポンド」。
麥粉――一「ポンド」で一「クヲート」。
砂糖――最上黄色のなら一「ポンド」二「オンス」で「一クヲート」。

飯の炊き方

米飯ハ日本人の常食なればすこぶる樞要の事であつて、誰れも知ることですが其巧拙はたゞ水加減によるのみです。　水加減は炊器の大小と形狀と米の多少とによりて異ひます。
今簡便の一法を示しましやう。　即ち鍋釜の大小米の多少に關らず、米を磨ぎ上げて、水加減をするときには其器を傾け一方の米面を水面にあらはし、米面と水面と等分にあるのを度とするのです。　之を譬へて水半月米半月といひ、至極簡便の法です。　火力は始めは緩かにし、中ごろに至つて熾くし、蒸氣が蓋の隙から出るやうになればまた之を緩にするのです。そして火力は終始釜の全底に普及するやうに注意し、猶蓋をとつて細かな穴が飯面に出來たらば全く火力を撤し、少時間經つて飯櫃に移すのです。　すべて飯を炊くときは既に釜に火氣を與へてからは容易に蓋は開けぬやうにするので之を開ければ大に其風味を減します。　又もし炊き損じ、片煮になつた時には酒をばら〳〵と撒き蓋をして火熱を少々通じるのです。　そうすると意外に良い飯となるものです。
赤飯はまづ宜い程に小豆を煮て、磨ぎ上げた米にまぜ、其煮汁で水加減をするのです。　糯米のときは暫時之を煮汁に

浸し置き、頓て蒸籠で蒸すのです。　又煮汁ハなるべく冗汰にならぬやうに注意しなければなりません。　さもなくバ色の薄くなります。　色料なぞと用ゐるのハ宜くありません。

栗飯ハまづ栗一舛に水二舛の比例で茹で、軟らかになつたら直ぐに液を去り、これに粳米三合の比例で粳米を交ぜ、更に水加減として炊くのです。　又砂糖と大豆の粉をかけるのも宜しいです。

茶飯ハまづ喜撰山吹位の茶を煎じ、其液で炊くので、水加減ハ常よりハ少々増さなければなりません。

紫蘇飯ハまづ紫蘇の葉を塩で揉み、液と絞つて細く刻み置き、飯の炊き上つて薪を除くとき之を交せ、暫くして焼塩と少し入れ、塩梅するのです。　菜飯筍飯の類も皆之とおなじ仕方です。

麦飯ハ麦一舛に水一舛五合余の割合でまづ茹で置き、軟かになつたらバ速かに液を去り、更に水加減して炊くのです。かけ汁ハ酒醤油に鰹節の削り粉を加へるのも宜しいです。

白粥を炊くにハ飯よりも多分に水を仕掛けて、其沸騰した時火を減じて成る丈け其蓋を開らず、そして少し未熟な頃挨火を減し、火の盡きやうとするころ竈からおろすのです。

麪類の製法

饂飩ハ凡そ小麦粉一升に汁椀の蓋に塩一杯位の割合に溶した塩水で麪をこね、平團子とし、丸い棒でうち伸ばし、伸びた時之を五寸許の幅にたゝみ、細く切り、そして熱湯に投じ、十分に茹でるのです。　其時酒少し許りと梅干一顆を入れらバなほ佳く、頓て熟したころ引き揚げて直に清水に浸して之を揚げるのがよろしく、そして食べるときには更に熱湯で暖めるのです。

冷麪も饂飩と同法で造り、洗ひ上げて、冷水に浸し、喰べるれです。　今多くは乾饂飩に製し置き、臨時熱湯に投して用ゐます。

蕎麦は蕎麦粉で造り、其法ハ略饂飩に同じですが塩でなく冷水で交ね、又其の茹で方は熱湯に入れて速かに引き揚げるのです。

饂飩及び素麪の茹で様ハ白大豆を少し入れるのです。　すると延びないで久しきに堪へます。　又蕎麦ハ大角豆を入れて茹でるのです。

食物の煮方

獣肉と煮るにハ清水の沸騰したとき肉を其中に入れ、二三

分間も煮て後少許の清水を濺いで再び沸騰せしめ、之に醤油と砂糖とを加へて風味を調和するれです。されどすべて動物の肉と酸味と調和した醤液と沸騰させて後其肉を容れるので。さもなくバ腐敗する憂ひがあります。

魚肉ハ醤油に清水を入れて其鹽梅を適度にし、まづ之を沸騰させ、其中へ肉を入れるのです。　但し蛸魚烏賊のやうな消化し難いものハ一旦湯煮として後味をつけます。

菜蔬ハ直に醤液に混じて煮てもいゝですが昆布芋蓮根午蒡は一旦湯煮をして後ち煮るのがよろしいです。　すべて湯煮をそれバ滋養分ハ減ぜるけれども速に消化せるといふ効があります。

液汁の多い吸物を造るにハまづ清水を沸騰して之に醤油を加へ、又魚漉を入れ、そして後魚肉と菜蔬を入れて煮るのです。　但し俗に汁といふ吸物は之と異ひ、先づ味噌を擂つて、之を水でとかし、糟を除き、鍋に入れ、暫時煮て、其沸騰をるのを待ッて、實と魚漉を入れるのです。

甘煮は醤油と魚漉と味淋と白砂糖を和し、之と沸騰させ、其中に魚肉或ハ菜蔬を投じ、汁の盡きるまで之を煮るのです。魚肉ハ烏賊蛸魚白魚鮑狀鰻貫貂魚赤貝等で。又菜蔬ハ筍土當歸慈姑蓮根新午蒡新芋生香蕈八頭芋等です。　すべて魚肉と菜蔬ハ各々別に煮て、一緒に皿に盛るのです。

卵燒ハ半熟を揃へるにハ鷄卵の白肉と黄肉を分ち、茶筌の樣なもれで能く攪きまハし、泡沫が立つたらバ黄肉に鹽を和して攪拌し、又燒き鍋に脂を塗り、鍋の熱したのを度とし、其卵を入れて燒くのです。　又煮ぬき卵ハ黄肉を眞中に置くにハ茹でるとき箸で始終轉がして居ればバ黄肉ハ眞中にあるのです。

煮ぬき玉子と殼と共に斷るには湯の中へ酢を容れ、茹で上げればバ庖刀で自由に斷ることができます。

玉子の形を隨意に變ぜるにハ生卵を酸酢に浸せバ其表皮が漸々溶けて、終にハ只雁皮紙のやうな薄皮が殘ります。　扨て之を四角六角花形など望みの型に入れ、熱湯で煮ればバ凡そ十五分ばかりで隨意の形狀になります。

坐禪豆の煮樣ハ黒豆を能く茹で、軟かになつた時豆一舛に砂糖を半斤入れ、暫時煮て、又醤油二合計り入れ、汁の詰まるまで煮るのです。　左樣すると夏の日でも二十日間ハ保もちます。

澱腐の拵へ樣ハ何魚によらずざッと茹で、能く水を去り、

箸で細末に砕き、骨を去り、平鍋に盛り、至ッて弱い火で煎るのです。水氣が去るのを見て、焼鹽と白砂糖を加へて鹽梅するのです。少し位鮮氣のある魚を用ゐても能く赤で上げれば異りません。

文壇十傑

SK生

さきごろ江戸紫で投票を募つた文壇十傑は投票を計算すれば左の通りであつたとの事です。

八十点美妙齋主人（山田武太郎）　八十点露伴子（幸田成行）
八十点紅葉山人（尾崎德太郎）　七十点南翠外史（須藤光輝）
七十点饗庭篁村（饗庭與三郎）　六十点坪内逍遙（坪内雄藏）
五十点柳浪子（廣津直人）　四十点歐外漁史（森林太郎）
四十点嵯峨の舍お室（矢崎鎭四郎）三十点三昧道人（宮崎璋藏）
三十点學海居士（依田百川）　三十点思軒居士（森田文藏）
三十点漣山人（岩谷季雄）　卅点二葉亭四迷（長谷川辰之助）
二十点忍月居士（石橋友吉）　二十点眉山人（川上亮）
十点香雪散人（前田健二郎）　十点幸堂得知（鈴木利平）
十點思案外史（石橋助三郎）　十點愛鶴軒（淡島寒月）

料理人の横轉、英將の大度

日永の御伽にむかし話しを一つしましやう。戰國の頃、三好長慶といふは足利家につかへた大諸侯で、東山の驕りを見習ひ、随分花車風流にかけては拔目も無く、また家も大きいことゝて時めいてくらして居ましたが、世の運といふものは仕方の無いもので、屢々尾張の織田信長と戰爭の後つひに全く負け、家運かたむく日と衰つてやゝ〳〵其愛する料理人坪内といふものをさへ敵に渡すやうに爲りました。この坪内といふは料理の達人で如何な事でも調理するといふ事、腕を東山邊の風流世界にきたへたため何處へ出ても引けを取らず、三好家へ來客でもある時の饗應はことごとくこの坪内の担當しましたが、いつも美膳をこしらへて名譽を得ました。それ故之に對する主人の愛顧は中々一入でありませんでした。時勢で如何も仕方の無いものです。坪内をとらへておいた信長の方では之を囚獄に入れて置き、いつのは刑戮に逢はせやうとの評議でした。ところが、それと預つた五右衛門といふ奉行がいかにも憐れをいだきました。何と言つても庖丁をとらせては天下の名人、之をやみ〳〵空しく殺して仕舞ふのは如何にもおしいと考へ、さま〴〵に言

Digitized by Google　Original from CORNELL UNIVERSITY

業と盡して信長に命乞ひをしました。　われは三好の愛顧の料理人、それ腕を無くおさせに是から御膳部み坐らせるのも一際の御慈悲と思はれますと請ひ、しきりに坪内の名手を稱しました。　素より敵方の料理人、しかし猜忌とはさます最めさばけて勧めました。　信長も大量、これに心の動く、動いたところでそんなら一度其庖丁に成つた料理を食べて見やうとの言葉、五右衛門も面目身よなまつて退出し、直に其趣を坪内に傳へると、是も命びろひよ雀躍して喜び、天晴信長公の御感よあづかるやう工夫を凝らして料理を供へ、やがてそれを殿さまにまゐらせました。　もしもそれが氣よ入られなかつたら、直に身と二つです。　いはゞ試驗といふ物、其日の坪内には生死二つの關とありました。　やがて信長が食べて見る、と、無残！氣に入られませんでした。　こんな料理と叱責された心持そも〳〵どんなでしたらう。　直にも殺される譯です。　しかし五右衛門が又口を添へました。怒り烈火のやうに燃えた信長の鐵心、なか〳〵容易くは和らぎませんでしたが、それでも五右衛門の縷々の哀願、つひに從つて更に二度料理をつくる趣を命じました。　不思議に命を拾つて坪内はそれから更に工夫を更へ、ふたゝびそれを奨めて判斷如何と待ち掛けたところ、美事よも氣に入りました。幾度も信長は舌つゞみを拍ち鳴らしてうまひ〳〵と稱贊し、やう〳〵の事でそれからも御膳番となるやうになり、殊からぬ寵愛を受けて來ました。　後に聞けば最初の料理は風流數寄の品、第二のは田舎の品、前のは東山風ので後のも武者流しの後のは信長の氣よ入りました。

坪内の機轉も感ずるにあまりあるもれゝ、信長の大度量もまた驚くべき事です。　全く田舎料理を喜ぶ体したのはまことに花車驕奢をいましめたので、而も其不斷の氣質からさうもありさうな事です。　料理に從事する人、この心得がまた肝要です。

生魚を保存する法

まづ貯へやうとする魚を取り鰓と切り放つて口の中へ小さな木炭を入れまた腹の中にも二つ三つの木炭を入れて置けばそれで充分です。　で、箱にでも詰めるので魚と魚の肌と互ひに觸れ合ぬい樣よするよと一つ〳〵紙で卷くのが宜しいです。　右の法を行つた魚を五六日の間も少しも損みません。

西洋菓子製造法(一)

うめ子

ところ變れば品換る」。まことに虚言ではありません。日本人が見れば日本の菓子は此上もなき味の善いものと思つても外國人にはそれ程でなく。外國人の好きな西洋菓子も日本人には好かれないのもありましやう。しかしこれはその一部分の人、現今では西洋人が好んで日本料理を喫し、日本人も西洋料理を賞揚する樣になりました。これは食ひなれぬ他國の料理の珍らしさかも知れませんがまづ外にも一つの原因があることです。その原因とは他でもありません。幾分か西洋料理の方が日本料理に比べて滋養分が多いことで、それで中以上の人も大体これを味はぬものはありません。從つて西洋菓子の需用も殖えて來ました。それ故すこしの間此欄を塞ぐ所存です。

第一　パン菓子(Berad Cakes.)

まづ牛乳一「クワート」の中へ能く粉にあつた麵麭の屑と混ぜて充分攪きまぜして薄いバタを製へて置いて、さて其中へ玉子入つに少しの鹽を加へたものを入れて更に能く攪き混ぜる處で七二杯の麪粉と打ち込み平鍋の上に載せて猛火を加へて燒くのです。

第二　林檎菓子(Apple Cakes.)

溲粉半「クウオーターン」を薄くのして其上に珈琲と砂糖を各五「オンス」振り撒いて更に少しばかりの肉豆蔻とバタを二「オンス」入れて能く摺り合せて再三再四のしかへて其成分を混合させるのです。それからまた平らにのして其上へ頗る大きな林檎を四つ皮を剝いて心を取つてそして小さく刻んだのを擴げて混せた上で半「ポンド」のバタを加へるのです。

第三　並製環菓子(Common Jumbles.)

入用の品は麪粉一「ポンド」、バタ半「ポンド」、砂糖四分の三「ポンド」、玉子三個、肉豆蔻少しばかりとロースブランデーです。それで其調合の順序はまづバタと砂糖を混ぜそれ中へ粉と玉子を入れるのです。で、出來上つたのを擴形に入れて環の樣に造へてそして徐ろく燒くのです

Digitized by Google　Original from CORNELL UNIVERSITY

寄書

日本文華の寂深隱士に質す　　もゝんぐア

國の基は風邪れひきそべらかしでとう〳〵彼れ世の者となり、閨秀新誌は類似コレラに罹り今日をも知れぬ運命とあり、文明れ母ハ脚氣で轉地療養するとか、それ〳〵何だとか蚊だとか云つて無病息災で暮して居るのは文華さまといらつめ其他二三種あるばかり。御同前ゑ仕合せの事ですことね（お優しい事！）

と云つゝ處が斯く云ふもゝんぐアはいらつめに少しも關係れあい者。が、御同業だけに文華さまれ御目にも止まるだらうと思つて（いらつめは善い御迷惑サ）此處ぉ罷出た次第。何てちらへ？　ぶつかり掛つたも何かれ御縁何うぞ一寸れ間御面會して下さいませ。

いよそ、寂深隱士さま！　自分事はもゝんぐアと云つて日本文華第十四号一冊の購讀者（それもむづかしやへの答が出て居るとの事で）。それで自分は兎角雜誌を尻から見る癖で……それが反つて隱士に御對面する樣にあつた。

さて用事！　用事と云ふのは他でもあるし、耳の穴でも掃除してまア能うく聞かッせい。

ろも隱士の寄留せる文華町十四丁目八十番地第二戸には如何なる風が吹き込んで有る事、無い事、くたらも無い事を言かすのだ？　此もゝんグアは豆州天城の山奥に住ッて居ても少し位の事理は知つて居る、況して世間の方々は皆事理に明るい（但し隱士は取除き）。其事理の明るい方樣に向つてやれ美妙齋が東洋のセキスピアと賞揚されたも七十五日かぎりぢとか、雅俗折衷の文が起つて言文一致は下火になつたとか、いちご姫が完結になつても忍月居士が批評しなかつたのが前二ヶ條の証據だとか、何の面でそんな事が言へる？

隱士は春亭花友（文華十四號の小說著者）を此上もあき小說家と思ふか？　でも淺墓な！　知らずと言ッて聞かさうか。　去ぬる日雜誌「江戸紫」が文壇の十傑の投票と募ッたと心得めされ。　其時の高点は美妙、紅葉、露伴で、何れも八十點サ。　それで隱士の好きな忍月居士は僅二十点、春亭花友は皆無！　これでも美妙齋の賞揚されたのは七十五日か？　いやさ此人氣の多いのが隱士には見えないか？　ぬ見えまい、見えまい、迷つて居る眼には見えぬも道理。「井の中の蛙」「籠の鳥」は特ゑ隱士の爲めに造りだした明言でムらう。

隱士は忍月がいちご姫と批評しなかつたは雅俗折衷の文が衰へて言文一致の衰へた証據だと言つたげあ。　何樣忍月は

當時の批評先生、隱士の所謂『英敏』でもござらう。が、雅俗折衷の露伴紅葉の著述は一つも餘さず批評されたとも思はれない。　聞けば此頃は國民の友にも批評を出さない樣な。　それともこれはもゝんがアの聞き間違いか？　もゝんがア五十歩――えヱ面倒な同じ事なら寧そ百歩下つてつら〱考ふるに隱士は力をこめて書くのと御務で書くのとの區別が附りぬと思はれる。　論より證據、隱士の榮えて居ると云つた雅俗折衷の文を書く露伴が佛敎婦人會に出した「伽羅爐」を彼の『英敏』な忍月居士が批評した(？)　殊によつたら「伽羅爐」が何に出て居たか隱士も今日まで知らなかつたらう！

あまり長くなつては同居人への手前も有らうから先づこれだけと云ひたい處がまだ〱さうは行かない。　全体隱士は美妙齋が都の花を去つた所謂を知つてゞあらう。　美妙齋が大著述に取り掛つて居ることも御存じでござらう。　其著述が世に著はれた時今までの口上が言へたら言ふがよし。　其時はもゝんがアはもう遙々東京まで出て來て彼是言はない。　が、もゝんがアが言はなくても言ふ人は澤山出來るから其積で居るがよし。　先づ其前のごた〱は此もゝんがアが引受けたから言分があるなら文華の上で言はつしやれ。　散財ながら言分の觸つた文華一冊買ひ込んで遣らう。　しかし二度の攻擊は覺悟めされ！

通信紹介規則

(一)通信物品紹介文掲載を望む者は原稿と共に掲載料及保證料を送る事(二)掲載文に對し約定を望む人ハ其代金及保證料を送る事但し此保證料は相手の掲載文の保證料と同額の事(三)掲載料ハ五号活字廿七字詰一行金五錢宛保證料ハ一行五錢宛(四)雜誌發兌の十日前に受取つた申込ハ其號、十日後のは次號へ載せる事(五)紹介文申込後其取消請求が有ても領收金員は返さぬ事(六)紹介文掲載後約定望人が既に出來、そして掲載申込人が取消請求した時にハ双方の保證料を悉く最近のいらつめに換へて約定望人に返す事(七)約定望人が一時より二名以上有る時は約定申込書の郵便の消印の時刻で前後を定める事(八)既に一名の約定人が出來た時は第二の約定人には別段返事を出さず其代り第二約定人の保證料を最近のいらつめに換へ、其他の代金は三十錢以下一割增の切手又三十錢以上は爲替で返濟する事、但し返送料は其内から差引く事(九)約定望人が有れば本社は直に郵便で掲載申込人に其趣を知らせるに付き通知得次第掲載申込人は其品物を運賃自辨で本社へ送るべき事、本社では品物と引換に、代金を三十錢以下一割增の切手三十錢以上爲替掲載申込人に支拂ひ、直に其品物を通運便先拂で約定望人に送る事、是等の場合に於て保險を望む人は豫め其由を言込む事、但し保險料も自辨の事(十)約定出來の上は約定双方の人に各保證料を最近のいらつめに換へて返す事(十一)此約定は最も双方の誠實を尙ぶ事ゆゑ其間に双方共虛僞を挾んでは爲らぬ事、品物其他共本社では紹介するばかり其品に就ての責には一切任ぜぬ事、物品差立の荷造は成丈丁寧にして封印を打て置くべき事、本社では決して之を開封せぬ事(十二)其實物に接せざ獨り誠實から成立つ約定ゆゑ申込人も其品物の体裁を眞實に記すべき事(十三)掲載の文には本人姓名を秘す事、但し本人から姓名宿所も掲載の命が有れば例外(十四)以上規則に因つて取扱ふ物品は普通の小さな物に限る(十五)以上諸條の犯則は悉皆沒書の事〇(一)奉公口の紹介周旋に對し紹介約定申込が有れば本社から其趣を本人に通知する事但し是は物品と違ひ其後の事に本社で干涉せず都て双方の勝手に任せる事〇番号の欠けて居るのは最早約定濟になつたのです〇紹介掲載は三回が一區切

●賣拂

(一四)明治廿年製造大内香十二箱(箱は並形)、一箱より特別減價金六十錢、十二箱一時に購求すればゞ全金六圓五十錢…………………西京

(一六)ダイアモンド二十六顆入り胸飾り、金剛石直徑八厘のもの六個、直徑五厘のもの二十個、石質上等無色、光力無双、臺は十四金、賣價百二十圓…………東京　靑山

(二一)中村敬宇題辭、橫山勒譯、原書は英國倫敦カッセル氏著近世禮式書、交際より是非必要な書物、表紙は赤クロース製、紙數百二十頁、無記名、賣價十五錢…………伊豆

●買入

(二二)今日の文學家(重に小說家)の寫眞、幼時のでもよし、至急………………越後

●雇入
（一九）年齢十八歳の女子、良家の子、品行よし、温和な性質、和文英語の教師となる所存、給料一月五圓……神京神田

通信問答

藤元あさ――柳浪子の本名も廣津直人です。㈡和文の摸範とあるほどの淨瑠璃本もまだありませんが淨瑠璃文の摸範としても隨分善い本もあります。

神崎ゑい――幻燈畫に用ゐる墨繪具もガラスに書く書具で宜しいです。

みどり女――玉琴と云ふ書物は誰れの作やら知りません其名さへ聞いた事がありませんから部數も價も一切分りません。㈡坪内氏のL.C.とかこれも聞きませんでした。㈢萬葉集の註釋が知りたい御所存なら飯盛翁れ萬葉集略解が宜く其直段は二三圓位いたします。㈣霞山人の本名は知りません。孤芳女史のは藤波ない、不染廬主人のは朝比奈知泉、無黄道士のは森貞次郎氏です。架空山人のは知りません。㈤田邊龍子の作られた横笛は昨年十月十二日か十三日の讀賣新聞に載せてありました。

なし子――簞笥に虫の附くのを防ぐ法は何れ其内調べて御知らせ申しましやう。㈡コレラ病の發した時梅酸または酸なごを多く飲めば惡い飲食物と吐て善い樣ですが一体梅酸はバクテリアを殺すのに功がなるのですから少し位用ゐるのは害になりませんが多量に用ゐてはいけません。㈢また其節わはもりを澤山飲むのもいけません。㈣コレラの傳染を防ぐ爲めに故さらに飲めない酒を飲むのはたとへ猪口に二三杯でも善くなりません。㈤一段煮立てた水は飲んでも差支へないですが強いて多くは飲まないことです。

花田生――前のいらつめに出した小說の「婚禮後」は餘白の都合で出さないのです。㈡美妙齋の紅墻記に「です」といふ言葉も「でした」といふ言葉も使はなかつたのは用ゐる必用がないからです。「です」「でした」がなくても言文一致の格に相違ないので仰の通りの俳文とは全く別物です。㈢俳諧を獨修するには俳諧さびしをりといふ書物を御覽なされてからまた改めて御問合せなさい。㈣東京府下で菊を澤山作つて置いて毎年人々の足を運ぶのは駒込團子坂に門並あります。㈥府下で善い私立獨逸語學校は神田今川小路の獨逸學協會學校幷に本郷弓町の獨逸語學校などです。㈥美妙齋主人の小說「炭ぐろ」第三に出て居た「阿秋とけや〱しく呼びました」のけや〱しくと云ふ語はけやけと云ふ語から出るので、けやげと云ふのは華美といふ意味です。それ故此場合には耳だけつ樣に云つた事です。㈦森鷗外氏の年齡は三十二か三位です。㈧湖處子は國民新聞社に入つて居ます。㈨紅葉氏が色懺悔の前に書いた著作はありますが世に出してありません。我樂多文庫などに出した位です。

やつれ男――いとしうをかしの「をかし」には二樣の意味がありますが此處ではこゝといふ方が適當です。いとしうは微妙といふことです。㈡人參飮んで首縊るとは不必用と必用とを混同して居る愚者といふ意味です。細く解釋すれば人參なごの高價の藥を飮む其初めの心は長生きをする積りでなるのが其金高が多い爲め借金に追はれて首を縊つて苦死をすると云ふ俚言です。㈢笹川はる子孃と仝縣ゝ下に御住ひ故尙更芳名がまたはしくて御住所を聞きたいとの事でしたがこれは成美社の一了見で答へられませんから何れ本人に問答せて見なければ御返事は出來ません。㈣反魂香の故事は唐の玄宗皇帝が楊貴妃の死んだ後で日々鬱々として居たところ或日道人が反魂香を與へたのです。それを焚いた烟の中に楊貴妃が顯はれたと云ふ事から起つたので亡き人を追想する時に使ふのです。㈤午睡なども種々ありますが何れにしろ長くしなければ害はありません。㈥朝臣とアソ、アソミ、アソンの三つの讀み樣が有つてもアソミが原で他の二つは轉化したのです。

山香女史――府下で一番文學の進步して居る女學校は明治女學校、櫻井女學校などで其女學校へ入學するには普通の女學校へ入學すると同じ位な程度で出來ます。㈡完全な道德は宗敎に寄らなければ守ることが出來ぬと云ふのが當然の說かとの仰でしたがあれは何にしても大問題で迚も此僅かばかりのところでは云へません。しかし宗敎に寄らなければ難からうとわれ〱は信じます。

福早い――並の米の糠で顏を洗ふのは害になりません。

㈡衣服について一般の事を調べるのに古い事を書いてあるのは嬉遊笑覽です。㈢八月頃の產婦看護一切の心得から食物其他取扱ひ方を委しく知らせてとの事でしたが餘白がなりませんから次号で御答へ致しましやう。

懸賞小説募集弘告

○題意

筋立――右側に中等の住居、紳士の宅とも見える――左りよ細路、左右草あをと生ひ茂り、左よ當り木立深山ー時刻と夕方――月無し――時候と秋――細路の中程ゐ一冊の寫眞ブックが落ちてゐる体――右側の住居の二階の窓から十五六の少女が愁顔とも笑顔とも付かぬ顔其寫眞ブックを遥に見る体――其外よ人一人も無し――犬ぐらゐハ出してもよし――其餘この題の注文に背かぬ以上ハどう形容を加へてもよし――充分に讀者を感動そるのが事一の事

○雜事

投寄の草稿中から一種を抜いて褒賞を呈そる事○草稿ハいらつめの大きさ及び字數よして大抵八ページ以上十二ページ以下の事○第一等賞品は **白縮緬** 一反○賞品を得た草稿は **いらつめ** に掲げる事

草稿〆切は **本年八月** 十五日限りの事○草稿は普通の懸賞文藝と違ひ、一字一句でも直さぬ事○原稿は楷書で一行廿七字詰よし各行の間よ些しづゝ餘地を置く事○此懸賞は男女に限らず應せられる事○原稿遞送の際郵税に不足等あれば決して受理せぬ事○原稿遞送の封皮よは朱で懸賞小説と記す事○應募者は詐らず自分の年齢を記す事原稿は成るべく紛失等れ患と避けて送る事○原稿領收の上は別に領收証を出さず、いらつめで其趣を記す事但し應募者の姓名の頭字と所在地と月日とと出す事○以上の成規に背くものと沒書

○懸賞文藝新題

○第廿六回題（文章に限る）　右　谷れ螢　八月十日〆切

○第廿七回題（何でもよし）　右　源氏を讀む　八月廿日〆切

○第廿八回題（何でもよし）　右　意中れ人の品定め　九月十日〆切

○第廿九回題（何でもよし）　右　子の生れた時の親心　九月廿日〆切

○第三十回題（唱歌文章に限る）　右　殘夢　十月十日〆切

○第卅一回題（唱歌文章よ限る）　右　猫　十月廿日〆切

○第卅二回題（何でもよし）　右　新婚旅行の人よ贈る　十一月十日〆切

○第卅三回題（唱歌文章よ限る）　右　小春日和　十一月廿日〆切

○第卅四回題（何でもよし）　右　蔦蘿の纒綿　十二月十日〆切

○第卅五回題（何でもよし）　右　春衣裁縫　十二月廿日〆切

右第廿八回題と男女に限らぞ或は夫、或は妻、いづれにしろわが望む理想の佳人君子の品定めと言ふのでせ、

この頃れ應募者にハ應募規則よ背く者が有りますが是から其作の巧拙に關せす犯則と容赦なく審査外にします。

右文藝應募者心得

第一　題を種にして成るべく趣向を立てるれを尙ぶ事○第二　唱歌浄瑠璃及び文章は各一千五百字以内の事○第三　一人で二種類の作を投せられた人は一種類各別々の紙よ書く事○第四　原稿には宿所姓名明記の事○第五　原稿は半紙に限る事○第六　第二第三第四及び第五に背くものハ沒書。

賞品と菊水摸様の金又は銀杯

右賞品は一等賞の者、二等三度の者、三等六度の者、四等十八度の者及び是と同じ資格よ相當そる者に限り進呈します。

Digitized by Google
Original from CORNELL UNIVERSITY

丈夫の魂發行の廣告

○毎月一回定期刊行●來る五日第一号發兌

正義は之を顯さゞるべからず、國威は之を輝さゞるべからず、邪教は之を撲せざるべからず、奸賊は之を殺さゞるべからず、怒濤未だ巖と碎かずと雖も、悲風は已に衣袖を吹て寒く、激涙未だ山を破らずと雖も慘雨は已に身邊を濡して去れり、國を憂ひ、世と慨するもの、徒に悠々閑夢を貪るべき秋あらんや、丈夫熱血の氣悖々たり、豈に能く自由の船を浮ぶるの勇なからんや、平民瘦骨の腕凛々たり、豈に能く正法の旗を飜へすの力なからんや、丈夫の魂出る、偶然に非ず

定價一部金二錢●廣告料五号活字廿字詰一行金三錢

日魂社

神戸市多聞通六丁目四十七番地

●毎月一回

知玉叢誌

七月廿日第卅七号目録●動詞れ時と法れ變化●泥中の蓮といふ諺の原因●七代目團十郎の傳●觀蓮會雜話●起請の事●遊君故事●十六夜日記の諸本よ落ゝる歌●きよをぬしよたゞす●八十年前日本よ假裝會あり●音樂戯曲の起原●人丸赤人ハ同人あり●義太夫語りの符牒●古今米の相場●詩、俳句●見本れ郵券五錢

横濱太田町六丁目

知玉學會

（此廣告ヲ熟讀セヨ）

機關雜誌農談ハ七月三十日第十六号ヲ刊行

佐藤信淵翁

肖像石版摺美麗ナル額面一枚正價拾錢外ニ郵税二錢

翁ノ國家ニ功勞アル今更辨ヲ俟タス苟モ國民タルモノ一葉ヲ尚藏シ以テ其洪德ニ報ユルノ志ヲ失フヘカラサルコナリ本園ニ於テ今回帝國農家一致結合同盟員諸氏ノ爲メニコレヲ印行シ尚殘餘アルニヨリ上記ノ實費ヲ以テ世ノ有志者ニ分與セントス望ノ士速ニ申込アレ

帝國農家一致結合

會費一ケ年五拾錢毎月一回美濃紙大ニメ二十ページ以上ノ雜誌ヲ刊行配布ス

帝國農家一致結合ハ全國實業農家ヲ以テ組織シタル團体ナリ○實業ニ從事セルモノ速ニ來テ同盟セヨ○郵券二錢ニテ規則ヲ送ル見本ハ一部六錢ナリ

遠江犬居　好耕園

同盟員ヘハ首領ヨリ徽章ヲ贈與セラルヽナリ

理化學上の一大現象

球上無比海内惟一の新法

東洋奇術新報

毎月一回定期發行

本誌は彼秘傳と稱し傳授と唱へ徒に迂腐の陳法を弄して一時奇利を貪る世の奸商猾奴を掃蕩し眞正國家の福利を增進する爲め博く内外諸大家の浩博の學理と多年の實驗上研究し得たる諸種の珍法を網羅し苟も奏功確實鴻益便利ある者は工藝に技術に衛生に又天地理生物理に論なく森羅萬象悉く之を誌上に公にし濟世公益の秘法富家利國の奇術極て低廉に簡易に一般同胞に普及せしめんと欲する實に海内未曾有の最大有益雜誌也大方諸君幸に微意を諒しこふ逐號講讀の榮を玉へ本誌記事目録の大要は●計說―發行の詞●衛生門―長壽險法、變死頓死蘇生法、外變に應し危を救ふ奇警の新法十余件●容儀門―美人を撰ぶの標準、及身体白色の最良新法を始め容儀修飾上必須有功の奇法十余件●農工門―作物種法セメント試驗法を始め殖產工業上有益の新法十件●技術門―染色秘法を始め其他諸器械及手藝上美妙の發明法十余件●雜録門―相場必勝法を始め日常鴻益の秘法十余件●遊技門―最新最奇の手術十余件●寄書―インフルエンザに就て、外一件●問答―癩病に關する問外一件●雜報―空中飛行機、生命の比例外奇話珍報十余件●其他數多あれとも廣告長文に涉るを以て略之以上唯文字の簡ある者を明記せるのみ●尚本誌は懸賞奇稿を募り且博く世の質疑に應す●本誌一部十錢十部前金九十五錢●全國無遞送料郵劵代用五厘形一割增爲換は大阪郵便局十部以上前金申込者には今回限り特に見本一部無代價進呈

大阪市東區南農人橋一丁目　東洋社

確實保險萬民有益の寶典

第一號七月十五日發行

公民新報

第十號
明治廿三年八月一日既發

一本紙は日本帝國公民諸君の機關又は參考に供せるものあり

一本紙は勅令、省令、訓令、告示、叙任及辭令、宮庭錄事、官廳事項、司法及警察、教育、衛生、褒賞、地方議會、財政、陸海軍、農工商、通運、雜事等内外百般の要報を通信するものなり

一本紙は政治、法律、經濟等に係る學術的ある論說問答等を掲載するものあり

一本紙は大審院を始め控訴始審等の判決例を掲くるものなり

一本紙は第二の公民たる日本帝國小學生徒の作文を掲載するものあり

一本紙は風教に益ある小說を掲ぐるものなり

一毎月十回
◎毎水土曜日刊行◎一枚金一錢◎一箇月分金九錢◎三箇月分金廿四錢◎六箇月分金四十六錢◎一箇年分金八十錢◎此外新紙一枚に付郵税五厘づゝ申受の事
◎廣告一行廿字詰一日金二錢◎行數日數に係はらず割引なし右總て前金に限る事右見本は一人一枚限り無料進呈

千葉縣下總國千葉郡蘇我町
公民新報社